



20 AUDACE 20

- PLAQUETTE ÉVÉNEMENTIEL -

MENU DÉGUSTATION

Nous réalisons avec soin notre pâte au levain naturel

ANTIPASTI

PAUDACE *Notre pain au levain*
PLANCHE DE CHARCUTERIES *AOP Porc noir de Bigorre*
PLANCHE DE FROMAGES ARTISANAUX *Issus du Pays Basque, des Pyrénées et d'Aquitaine..*
CONDIMENTS *Crème de charbon, Crème aux fromages, Confit d'oignons, pickels.....*

NOS PIZZE

BP I *Sauce tomate maison, buratta, tomme fraîche, basilic*
BP II *Sauce tomate maison, tomme fraîche, légumes de saison*
BP III *Sauce tomate maison, tomme fraîche, anchois, roquette*
BP IV *Sauce tomate maison, fromages artisanaux du Pays Basque, des Pyrénées et d'Aquitaine*
BP V *Sauce tomate maison, tomme fraîche, jambon cuit de porc noir de Bigorre, champignons crus, basilic*
BP VI *Sauce tomate maison, tomme fraîche, jambon sec de porc noir de Bigorre 20 mois d'affinage, roquette*

DESSERT

CŒUR DE LEVAIN *Fruits de saison : Caramel au miel d'apiculteur, Crème fraîche, Praliné maison*

*Prix TTC 28 euros par personne
+ frais de déplacements 1 euros/km*

Notre planche



Le Paudace



Notre Cœur de levain la figue



Nos Pizze